



MATERIA
PRIMA
MAZZETTI
D'ALTAVILLA

Antipasti

QUICHE DI PASTA BRISÈ AGLI ASPARAGI SU CREMA ALL'UOVO E ERBA CIPOLLINA - 16

ACCIUGHE RIPIENE CON CREMA DI TOMINO AL BASILICO - 19

CAPUNET PIEMONTESE CON INSALATINA DI PEPERONI COTTI AL FORNO - 18

Primi

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI ANATRA AL PROFUMO DI GRAPPA AL BAROLO RISERVA MAZZETTI - 17

RAVIOLI DI BRANZINO E PATATE AL TIMO SU BISQUE DI CROSTACEI - 19

CREMA DI FAVE CON PANCETTA CROCCANTE E CROSTINI ALL'OLIVA - 15

Secondi

FILETTO DI VITELLO AL BRANDY MAZZETTI CON VERDURE DI STAGIONE - 26

ROLLATA DI FARAONA ALLE ERBE AROMATICHE CON PURÈ DI PATATE - 26

ZUCCHINA TONDA RIPIENA DI SEIRASS - 22

Dolci

BAVARESE ALLA FRAGOLA CON FROLLA AL CACAO E CREMA DI LIQUORE FRAGOLINA MAZZETTI - 10

SEMIFREDDO AL RABBARO CON SALSA INGLESE AL LIQUORE MIELE MAZZETTI - 10

DEGUSTAZIONE FORMAGGI - 12

QUATTRO PORTATE (BEVANDE ESCLUSE), 60 EURO A PERSONA

DEGUSTAZIONE DISTILLATI IN ABBINAMENTO, 10 EURO A PERSONA

**eventuali intolleranze alimentari andranno comunicate per tempo*

**le portate potrebbero subire variazioni per garantire la stagionalità delle materie prime*